



VAUCONSANT

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT



**LE PLUS LARGE CHOIX
D'ÉQUIPEMENTS, DE STYLE
ET DE PERSONNALISATION**

CRÉER DE L'APPÉTIT

NOUVEAUTÉS

NOUVEAU DESIGN

- Avec son nouveau design, Exigence établit un nouveau standard de raffinement et d'élégance. Mieux proportionné, plus équilibré, plus épuré, votre restaurant exerce un nouveau pouvoir de séduction !
- Éclairage LED en standard pour les pare-haleine et les vitrines réfrigérées

NOUVELLES VITRINES RÉFRIGÉRÉES ENCORE + PERFORMANTES

- Nouvelles vitrines de self-service Air Système à 2 ou 3 niveaux
Plus de transparence avec les portes coulissantes suspendues en thermopane
Plus de performance avec conception entièrement nouvelle du flux d'air

NOUVELLES VITRINES RÉFRIGÉRÉES À 1 NIVEAU GARDEZ LE CONTACT AVEC VOS CLIENTS !

- Nouvelle vitrine réfrigérée de présentation Air Système à 1 niveau



SOMMAIRE

CRÉER DE L'APPÉTIT POUR FIDÉLISER VOS CLIENTS	02 . 03
DES SOLUTIONS POUR TOUS LES BESOINS	04 . 11
DESIGN ET RAFFINEMENT POUR TOUS	12 . 13
FABRIQUÉ EN FRANCE SELON LES PLUS HAUTS STANDARDS DE QUALITÉ DEPUIS 1926	14 . 15
EXIGENCE, LA MEILLEURE SOLUTION POUR AUGMENTER VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES	16 . 17
Performances et respect des directives de la restauration collective pour plus de sécurité alimentaire	18 . 19
Des solutions pour chaque type de service	20
Mieux éclairé c'est plus de chiffre d'affaires	21
EXIGENCE, UNE SOMME D'AVANTAGES QUI FONT LA DIFFÉRENCE	22 . 23
+ De plaisir pour le service	24
+ Facile à utiliser et à entretenir	25
+ Économiques	26
+ Simple et rapide à installer, + facile à maintenir	27
C'EST LE MOMENT DE CHOISIR	28 . 29
Équipements	30 . 33
Vitrines	34
Éclairage	35
Dessus	36 . 37
Façade standard	38 . 39
Façade sur mesure	40 . 41
Rampe	42
Montant	43

CRÉER DE L'APPÉTIT POUR FIDÉLISER VOS CLIENTS

Avec de grandes surfaces vitrées qui assurent une transparence totale et un éclairage LED des plus performant, les vitrines Vauconsant mettent encore mieux en valeur toutes vos préparations froides ou chaudes, essentielles à un bon équilibre alimentaire.





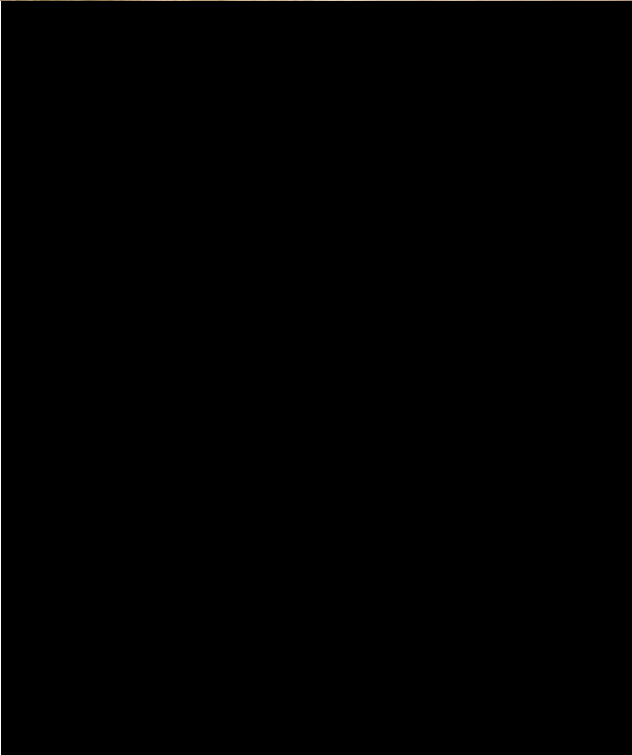
Vus de loin et de tous les côtés, vos produits exercent encore mieux leur pouvoir de séduction pour mettre en appétit les clients les plus exigeants.

EXIGENCE, DES SOLUTIONS POUR TOUS LES BESOINS



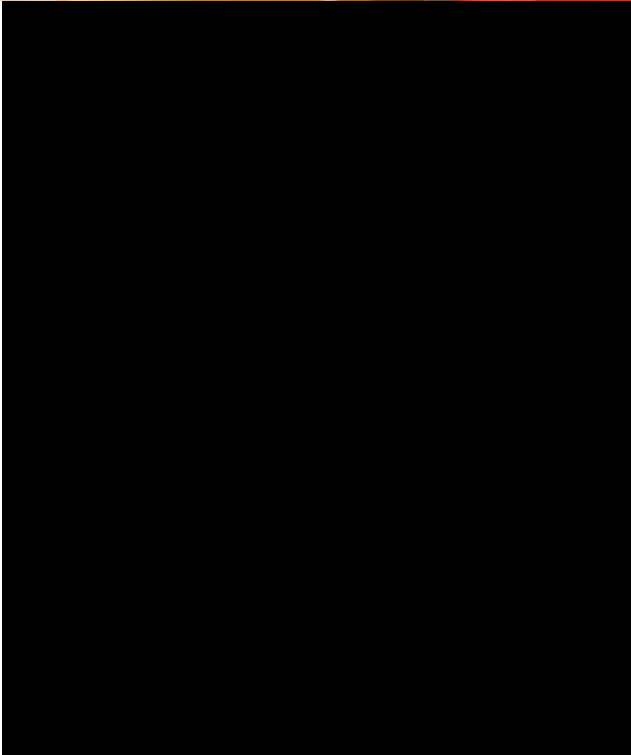
Quels que soient vos besoins – restaurant d’entreprise, restauration commerciale, restaurant scolaire, hôpitaux, ... – Vauconsant, crée des self-services qui sont autant d’espaces de vie chaleureux, élégants et où l’on se sent bien, comme dans un grand restaurant.





Pour vous simplifier la vie, Vauconsant a imaginé Exigence, une gamme de meubles de self-service performante, facile à vivre et qui offre de vastes possibilités d'aménagement et de personnalisation.





Avec Ouverture, Vauconsant peut également réaliser votre projet entièrement sur mesure.







EXIGENCE, DESIGN ET RAFFINEMENT POUR TOUS



Transparence, équilibre des proportions, soucis du détail, épure... avec Exigence votre restaurant exerce un nouveau pouvoir de séduction



FABRIQUÉ EN FRANCE



SELON LES PLUS HAUTS STANDARDS DE QUALITÉ DEPUIS 1926

Depuis toujours, Vauconsant fabrique en France des équipements de qualité exceptionnelle dont la réputation de perfection technique dans le domaine du maintien en température froide et chaude n'est plus à faire.

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

Il faut 30 minutes à nos maîtres polisseurs pour réaliser 1 mètre de poli vibré. Ce travail particulièrement délicat permet à nos équipements de résister aux utilisations les plus intensives.

Chaque jour, cette exigence s'exprime à travers l'application des principes de la charte de qualité du SYNEG (Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines).

100% en inox 18/10

Depuis toujours, Vauconsant n'utilise que de l'inox 18/10 AISI 304 pour garantir une hygiène irréprochable.



EXIGENCE LA MEILLEURE SOLUTION POUR AUGMENTER VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné

Façade et côtés en mélaminé hydrofuge de 19 mm à 100 mm du sol

Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur rehausses. Les consoles support sont en acier inox avec système de fixation invisible sur le corps de l'élément

Cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox de 60 mm sur les cotés de la façade



PERFORMANCES ET RESPECT DES DIRECTIVES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

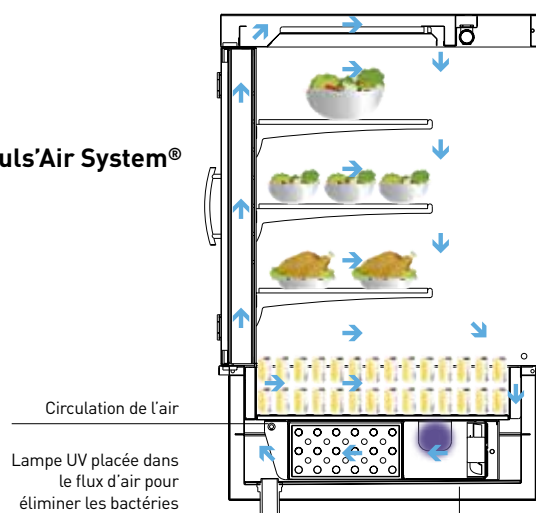
Grâce à la technologie de froid ventilé parfaitement maîtrisée, l'air froid circule de façon homogène à l'intérieur des vitrines. Résultat : entrées, desserts, etc. gardent le meilleur de leurs saveurs sans jamais se dessécher



Conforme aux directives AFNOR AC D40-004

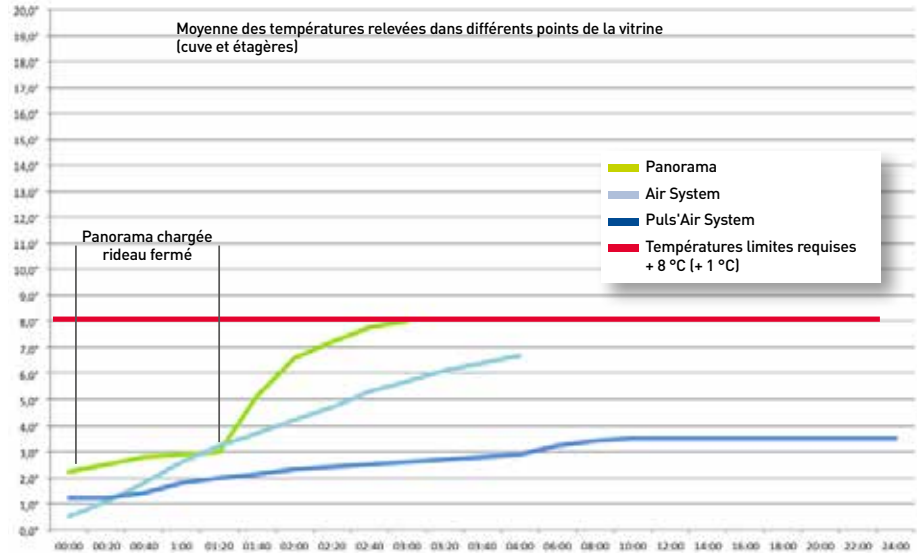
C'est prouvé, les vitrines réfrigérées Vauconsant sont beaucoup plus performantes que celles de nombreux autres fabricants. Même ouvertes côté client, elles garantissent une température à cœur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

Vitrine réfrigérée Puls'Air System®





Courbe de maintien en température des vitrines réfrigérées Vauconsant, rideau ouvert.



POUR PLUS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



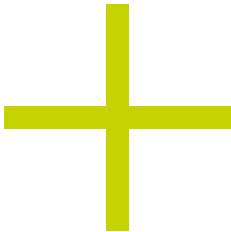
+ DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Chez Vauconsant, tous les éléments sont fabriqués en acier inoxydable 18/10 AISI 304 pour garantir une hygiène irréprochable. Avec l'utilisation de lampes UVC (ultra-violet de type C - ondes courtes) en option, le risque de développement et de croissance de germes, virus, bactéries qui circulent dans le circuit d'air est vraiment limité.

- Fabrication en inox 18/10 AISI 304 de qualité alimentaire
- Pour plus de sécurité toutes les parties vitrées sont en verre trempé
- Toutes les façades des meubles sont en mélaminé ou stratifié hydrofuge et classé au feu M1
- Aptitude au nettoyage conforme aux directives AFNOR AC D40-004
- Performances des températures suivant directives AFNOR AC D40-004
- Équipements conformes aux normes européennes avec étiquetage CE
- Par mesure de sécurité nos prises de courant ont un indice de protection IP55







+ APPÉTISSANT, C'EST + DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Nos vitrines sont parmi les plus transparentes du marché.

Grâce à son très haut indice de rendu de couleur (IRC minimum de 85) et sa forte puissance d'éclairage (1000 lumens au mètre), l'éclairage LED en standard est conçu pour vous apporter la meilleure mise en lumière. Vu de loin vos préparations sont plus appétissantes encore et permettent de doper vos ventes.

+ DESIGN

Avec un nouveau design pour les façades de la gamme Exigence, Vauconsant établi un nouveau standard de raffinement et d'élégance. Mieux proportionné, plus équilibré, plus épuré, vos éléments de distribution exercent un nouveau pouvoir de séduction.

+ ACCUEILLANT

En standard, la rampe est située à une hauteur de 800 mm. Ainsi, votre restaurant permet d'accueillir les personnes à mobilité réduite. Grâce à son dessus avec bord tombé, les plateaux sont parfaitement guidés !

+ ESTHÉTIQUE, PLUS LONGTEMPS

Nos façades sont en mélaminé hydrofuge pour éliminer tout risque d'altération du bois.

Grâce à la finition poli vibré des dessus, aucun risque de rayure !

Vos équipements gardent l'aspect du neuf pour longtemps !

+ DE CONFORT POUR LE SERVICE

L'utilisation de groupes frigorifiques de nouvelle génération permet de n'émettre que 60 dBa en moyenne. Les vibrations et la chaleur associées sont également nettement atténuées.

+ FACILE À NETTOYER

Grâce à la pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément, tous nos éléments sont parfaitement joints entre eux.

Tous les éléments sont démontables sans outil. Cuves arrondies et pentées, évaporateur relevable sans effort grâce au vérin hydraulique, glaces basculantes, gaines de ventilation amovibles, tout a été conçu pour faciliter le nettoyage et gagner ainsi un temps précieux !

+ DE CHOIX

En standard, vous avez le choix parmi 25 coloris unis, 15 tons de bois et 5 effets de matière pour la façade de vos éléments.

+ ÉCONOMIQUE

L'utilisation d'une nouvelle génération de groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques permet de réaliser jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !

L'éclairage LED en standard permet d'économiser 60% de consommation d'énergie par rapport à un tube fluorescent

DES SOLUTIONS POUR CHAQUE TYPE DE SERVICE

Présentation ou self-service, réfrigérée courte durée - 1h30, moyenne durée - 4h, longue durée - 24h, ou chauffante, chez Vauconsant, vous trouverez toujours une vitrine aux performances parfaitement adaptées à votre type et durée de service.

+ DE RAPIDITÉ, C'EST PLUS DE RENTABILITÉ

Nos vitrines de self-service sont entièrement ouvertes côté client tout en garantissant un niveau de performance sans égal. Avec des préparations plus accessibles, vos clients peuvent se servir plus facilement et plus rapidement. Le nombre de clients par service est optimisé et votre restaurant assure une meilleure rentabilité.



MIEUX ÉCLAIRÉ C'EST PLUS DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Avec l'éclairage LED Vauconsant, vos préparations sont beaucoup plus visibles... même celles placées aux niveaux les plus bas. C'est prouvé, vues de loin, parfaitement mises en lumière, elles exercent encore mieux leur pouvoir de séduction et vous permettent d'augmenter d'environ 30% votre chiffre d'affaires.

+ APPÉTISSANT, C'EST + DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Grâce à son très haut indice de rendu de couleur (IRC minimum de 85) et sa forte puissance d'éclairage (équivalent à 2x75W incandescent), l'éclairage LED Vauconsant est conçu pour vous apporter la meilleure mise en lumière. Vues de loin vos préparations sont plus appétissantes encore et permettent de doper vos ventes.

+ DE PERFORMANCE FROID

Sans aucun dégagement de chaleur, les barrettes LED représentent l'éclairage le mieux adapté pour respecter les performances froid des vitrines ou présentoirs réfrigérés.

+ D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

L'éclairage LED permet d'économiser 60% de consommation d'énergie par rapport à un tube fluorescent.

+ FACILE À ENTRETENIR

Sans starter (générateur de parasites) ni ballast, les barrettes LED ne nécessitent pas d'entretien (5 fois moins qu'avec un tube fluorescent). Les barrettes LED n'émettent pas d'ultraviolet ni d'infrarouge. Les insectes ne sont plus attirés, les lampes restent propres.

+ DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Sans émission d'ultraviolet ni d'infrarouge, l'éclairage LED n'attire pas les insectes. Le risque de développement bactérien est ainsi limité.

+ DE LONGÉVITÉ

L'éclairage LED permet entre 50 000 et 100 000 heures d'utilisation, soit 5 à 10 fois plus qu'un tube fluorescent. Contrairement au tube fluorescent, ni l'enclenchement, ni le déclenchement n'ont d'incidence sur sa durée de vie. Grâce à un traitement spécial (verniss directement sur les LED) les barrettes LED Vauconsant ne s'oxydent pas et conservent intacte jour après jour, leur puissance d'éclairage.

+ DE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les barrettes LED ne contiennent pas de résidus de fluor, ni de mercure. Il faut moins d'énergie pour leur fabrication et leur recyclage. Leur impact sur l'environnement est donc quasi nul.







EXIGENCE
UNE SOMME
D'AVANTAGES
QUI FONT
LA DIFFÉRENCE

+ DE PLAISIR POUR LE SERVICE

Avec Exigence, vous pouvez configurer votre espace de travail comme bon vous semble.

Dessous libre, réserves réfrigérées avec portes ou tiroirs, étuves... tout est conçu pour créer un espace de travail ergonomique et pratique.

Avec Exigence, le service redevient un vrai plaisir !

L'utilisation de groupes frigorifiques de nouvelle génération permet de n'émettre que 60 dBA (moyenne sur l'ensemble des groupes utilisés). Les vibrations associées sont également nettement atténuées.

Ces nouveaux groupes diminuent sensiblement la chaleur soufflée et permettent de conserver une température ambiante agréable... surtout en été. Une sensation de fatigue qui diminue, une température ambiante plus agréable pour travailler, vos employés vous diront un grand merci !



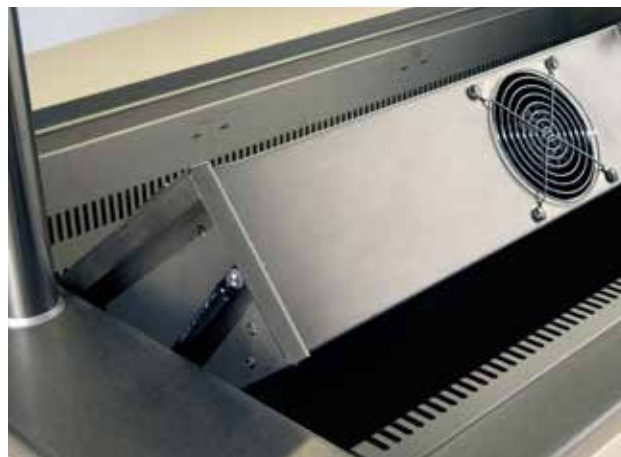
+ FACILE À UTILISER ET À ENTREtenir

Avec Exigence, le nettoyage n'a jamais été aussi facile et rapide !

Les équipements sont parfaitement joints entre eux. Toutes les surfaces - les fixations des montants de présentoirs, les portillons, l'intérieur des réserves - ont des angles arrondis, sans aspérité.

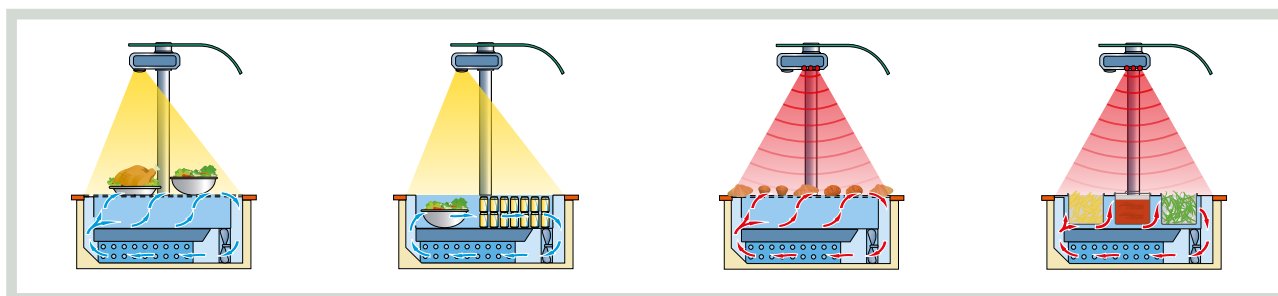
Tous les éléments sont démontables sans outil. Cuves arrondies et pentées, évaporateur relevable sans effort grâce au vérin hydraulique, glaces basculantes, gaines de ventilation amovibles, tout a été conçu pour faciliter le nettoyage et gagner ainsi un temps précieux !

Pour faciliter le rechargement des vitrines, les portes battantes arrières ont un rayon d'ouverture de 180°. Grâce à leurs nouvelles poignées avec système de fermeture aimanté, ouvrir, charger et refermer n'a jamais été aussi facile !



+ ÉCONOMIQUES

Tous nos équipements réfrigérés utilisent les groupes compresseurs Eco-Power, plus performants tout en étant plus économiques. Ils permettent de réaliser jusqu'à 20% d'économie d'énergie !



Avec une conception entièrement nouvelle du flux d'air basée sur le principe de «rebouclage» de l'air (les bacs GN placés dans la cuve permettent d'éviter les déperditions, associées à l'utilisation du groupe compresseur Eco-Power, les cuves réfrigérées «froid ventilé» permettent un gain de consommation électrique d'environ 40% par rapport à une cuve réfrigérée traditionnelle !

Avec ce même principe de «rebouclage» de l'air, les bains-marie à air et la fonction bain-marie du Reverso permettent de réduire la consommation électrique d'environ 40% par rapport à un bain-marie à air traditionnel.



DES ÉCLAIRAGES LED POUR ENCORE PLUS D'ÉCONOMIE

Vauconsant a été le premier fabricant d'équipements de distribution de repas à intégrer un éclairage LED dans ses vitrines.

Les LED consomment environ 7 fois moins que les tubes fluorescents et ont une durée de vie bien supérieure.

+ SIMPLE ET RAPIDE À INSTALLER, + FACILE À MAINTENIR

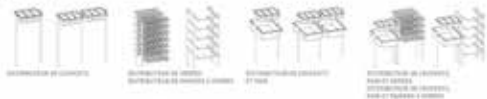
Pour vous faire gagner du temps lors de l'installation de vos meubles, garantir leur aspect et leur bon fonctionnement, nous avons pensé leur conditionnement, dans les moindres détails. L'assemblage des éléments entre eux et leur mise de niveau est vraiment simple et rapide. Tous nos équipements sont réputés pour leur fiabilité et leur robustesse.

Si toutefois vous deviez faire intervenir un technicien sur votre installation, sachez que chez Vauconsant chaque équipement est conçu pour simplifier au maximum cette intervention (accès côté service, aux éléments techniques : borniers de raccordement montés sur cadres coulissants, groupes sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau en standard, etc.).



ÉQUIPEMENTS

**DISTRIBUER DU PAIN, DES PLATEAUX, DES COUVERTS
DES ASSIETTES ET DES VERRES
NEUTRE**



32

**ÉTAPE 1
CHOISISSEZ VOS ÉQUIPEMENTS
P. 32**

VITRINES



36

**ÉTAPE 2
CHOISISSEZ VOS VITRINES
P. 36**

DESSUS



38

**ÉTAPE 4
CHOISISSEZ VOTRE DESSUS
P. 38**

FAÇADE STANDARD



40

**ÉTAPE 5
CHOISISSEZ VOTRE FAÇADE
P. 40**

ÉCLAIRAGE



37

ÉTAPE 3
CHOISISSEZ VOTRE TYPE D'ÉCLAIRAGE
 P. 37

RAMPE



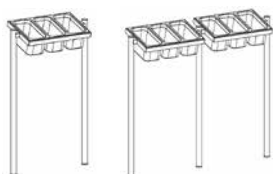
44

ÉTAPE 6
CHOISISSEZ VOTRE RAMPE
ET VOTRE STYLE DE MONTANT
 P. 44

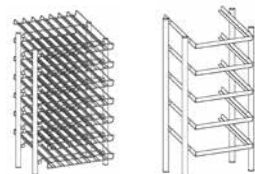
EXIGENCE
 C'EST
 LE MOMENT
 DE CHOISIR

ÉQUIPEMENTS

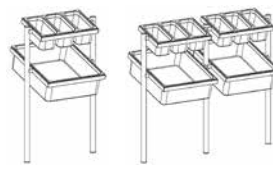
DISTRIBUER DU PAIN, DES PLATEAUX, DES COUVERTS DES ASSIETTES ET DES VERRES NEUTRE



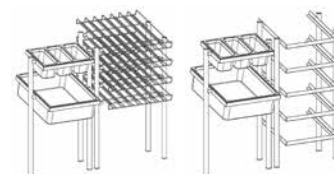
DISTRIBUTEUR DE COUVERTS



DISTRIBUTEUR DE VERRES
DISTRIBUTEUR DE PANIERS
À VERRES



DISTRIBUTEUR DE COUVERTS
ET PAIN



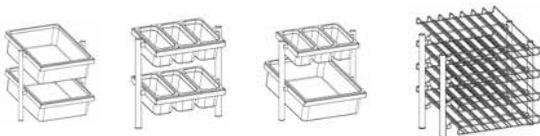
DISTRIBUTEUR DE COUVERTS,
PAIN ET VERRES
DISTRIBUTEUR DE COUVERTS,
PAIN ET PANIERS À VERRES



DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX
SOCLE DE 230 MM
160 - 320 PLATEAUX



DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX
SOCLE DE 340 MM
160 - 320 PLATEAUX



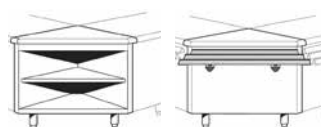
DISTRIBUTEUR DE COUVERTS, PAIN ET VERRES
À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE



ÉLÉMENT NEUTRE
DESSOUS LIBRE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE



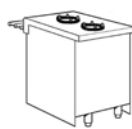
ÉLÉMENT NEUTRE
DESSOUS FERMÉ AVEC 2 PORTES
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE



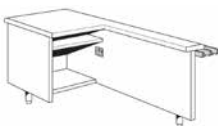
ÉLÉMENT D'ANGLE 45° OU 90°
DESSOUS LIBRE
AVEC 2 NIVEAUX DE STOCKAGE
DESSOUS FERMÉ AVEC FAÇADE
ET RAMPE À PLATEAUX



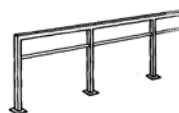
DISTRIBUTEURS À NIVEAU CONSTANT
7 PANIERS À VERRE DE 100 MM
2 LÈVE ASSIETTES Ø 210 - 260 MM



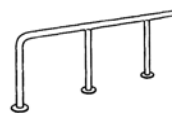
ÉLÉMENT DE FAÇADE



ÉLÉMENT CAISSE
AVEC BRAS LATÉRAL GAUCHE, DROIT
OU GAUCHE ET DROIT



RAMPE DE CIRCULATION



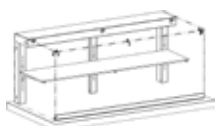
PROPOSER DES ENTRÉES, DES SALADES, DES DESSERTS FROID STATIQUE



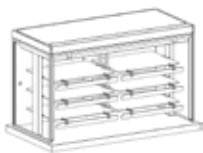
PARE-HALEINE À 1 OU 2 NIVEAUX DROITS OU GALBÉS
AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

PARE-HALEINE RÉFRIGÉRÉ
À 1 NIVEAU SANS ÉCLAIRAGE

PARE-HALEINE RÉFRIGÉRÉ
À 1 NIVEAU + 1 NIVEAU NEUTRE
SANS ÉCLAIRAGE



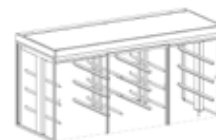
VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION
À UN NIVEAU
À POSER SUR MEUBLE NEUTRE
OU SUR UNE CUVE RÉFRIGÉRÉE



VITRINE RÉFRIGÉRÉE
« FROID VENTILÉ »
PANORAMA À 3 NIVEAUX
À POSER SUR MEUBLE NEUTRE
OU SUR UNE CUVE RÉFRIGÉRÉE
« FROID STATIQUE »
3 À 7 GN 1/1



GROUPE FROID AUTONOME
POUR VITRINE PANORAMA
DE 1185 W À 2126 W DE PUISSANCE



VITRINE RÉFRIGÉRÉE
« FROID VENTILÉ »
PANORAMA GASTRONORME
À POSER SUR MEUBLE NEUTRE
OU SUR UNE CUVE RÉFRIGÉRÉE
« FROID STATIQUE »
2X3 OU 3X3 NIVEAUX GN 2/1



CUVE RÉFRIGÉRÉE
« FROID STATIQUE »
PROFONDEUR 30 MM
DESSOUS LIBRE
2 À 7 GN 1/1 OU SUR MESURE



CUVE RÉFRIGÉRÉE
« FROID STATIQUE »
PROFONDEUR 30 MM
RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
2 À 7 GN 1/1 OU SUR MESURE



PARE-HALEINE POUR BUFFET
AVEC ÉCLAIRAGE



PARE-HALEINE POUR BUFFET
LIFT SYSTEM



PARE-HALEINE POUR BUFFET
HEXAGONAL OU OCTOGONAL
AVEC ÉCLAIRAGE PAR SPOTS



BUFFET RÉFRIGÉRÉ
« FROID STATIQUE »
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
4 À 7 GN 1/1



BUFFET RÉFRIGÉRÉ
« FROID STATIQUE »
HEXAGONAL
PROFONDEUR 70 MM



BUFFET RÉFRIGÉRÉ
« FROID STATIQUE »
OCTOGONAL
PROFONDEUR 70 MM

ÉQUIPEMENTS

PROPOSER DES ENTRÉES, DES SALADES, DES DESSERTS FROID VENTILÉ



PARE-HALEINE À 1 OU 2 NIVEAUX DROITS OU GALBÉS
AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

PARE-HALEINE RÉFRIGÉRÉ
À 1 NIVEAU SANS ÉCLAIRAGE

PARE-HALEINE RÉFRIGÉRÉ
À 1 NIVEAU + 1 NIVEAU NEUTRE
SANS ÉCLAIRAGE



CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ »
AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE
DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM
CUBIQUE
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
2 À 5 GN 1/1

CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ »
AVEC VITRINE DE SELF-SERVICE
2 OU 3 NIVEAUX AIR SYSTEM
CUBIQUE
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
2 À 5 GN 1/1

CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ »
AVEC VITRINE DE SELF-SERVICE
3 NIVEAUX PULS'AIR SYSTEM
CUBIQUE OU GALBÉE
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
2 À 5 GN 1/1

CUVE RÉFRIGÉRÉE « FROID VENTILÉ »
AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE
DE SELF-SERVICE 4 NIVEAUX
PULS'AIR SYSTEM
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
DE 2 À 4 GN 1/1



CUVE RÉFRIGÉRÉE
« FROID VENTILÉ »
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
DESSOUS LIBRE
2 À 6 GN 1/1



CUVE RÉFRIGÉRÉE
« FROID VENTILÉ »
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
3 À 6 GN 1/1



PARE-HALEINE POUR BUFFET
AVEC ÉCLAIRAGE



PARE-HALEINE POUR BUFFET
LIFT SYSTEM



BUFFET RÉFRIGÉRÉ
« FROID VENTILÉ »
CUVE POUR BAC GN 1/1-100 MM
4 À 7 GN 1/1

PROPOSER DES PLATS CHAUDS DESSUS ET VITRINES CHAUFFANTS



**RAMPES CHAUFFANTES
HALOGÈNES**
EN INOX AVEC PARE-HALEINE DROIT



**RAMPES CHAUFFANTES
HALOGÈNES**
EN VERRE AVEC PARE-HALEINE DROIT
OU GALBÉ



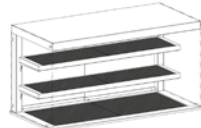
**TABLETTE CHAUFFANTE
D'ENVOI**
AVEC PARE-HALEINE GALBÉ



**RAMPES CHAUFFANTES
HALOGÈNES POUR BUFFET**
AVEC PARE-HALEINE DROIT
OU GALBÉ



**VITRINE CHAUFFANTE
DE PRÉSENTATION**
À 1 NIVEAUX
FORME GALBÉE OU CUBIQUE
2 À 5 GN 1/1



**VITRINE CHAUFFANTE
DE SELF-SERVICE OU DE PRÉSENTATION**
À 2 NIVEAUX
FORME GALBÉE OU CUBIQUE
2 À 5 GN 1/1



**ÉLÉMENT CHAUD AVEC DESSUS
EN VERRE TREMPÉ**
DESSOUS LIBRE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE



**ÉLÉMENT CHAUD AVEC DESSUS
EN VERRE TREMPÉ**
SUR ÉTUVE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE

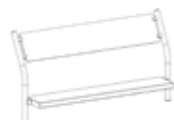


**BUFFET CHAUD AVEC DESSUS
EN VERRE TREMPÉ**
DESSOUS LIBRE
4 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE

PROPOSER DES PLATS CHAUDS, CUISINER DEVANT LE CLIENT BAIN-MARIE À EAU OU À AIR - ÉLÉMENT D'ANIMATION



TABLETTE DE DÉPOSE / TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE
EN INOX SANS ÉCLAIRAGE AVEC PARE-HALEINE DROIT



PARE HALEINE
EN VERRE AVEC ÉCLAIRAGE ÉTANCHE ET PARE-HALEINE
DROIT OU GALBÉ



GLACE DE PROTECTION
AVEC OU SANS PLOTS DE DÉPOSE
EN VERRE, MONTANTS EN INOX



**ÉLÉMENT BAIN-MARIE À EAU
OU À AIR**
DESSOUS LIBRE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE



**ÉLÉMENT BAIN-MARIE À EAU
OU À AIR**
SUR ÉTUVE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE



**ÉLÉMENT MIXTE
BAIN-MARIE À AIR / DESSUS CHAUFFANT**
DESSOUS LIBRE
2 À 6 GN 1/1 OU SUR MESURE



ÉLÉMENT D'ANIMATION
AVEC DÉCAISSÉ DE 165 MM
ET VIDE TECHNIQUE
2 À 7 GN 1/1 OU SUR MESURE

VITRINES



Service courte durée - 1h30 - Transparence et maxi capacité

- Panorama - vitrine réfrigérée de self-service « froid ventilé »
- jusqu'à 7GN en standard
 - éclairage LED
 - 3 étagères fixes avec pare haleine intégré
 - 2 portes coulissantes suspendues côté service
 - rideau textile côté client



Service moyenne durée - 4h - Transparence et performance

- Air System - vitrine réfrigérée de self-service « froid ventilé »
- nouvelle conception du flux d'air pour des performances encore plus élevées
 - jusqu'à 5GN
 - éclairage LED
 - 2 étagères réglables en hauteur (hauteur de la vitrine : 600 mm)
 - 3 étagères réglables en hauteur (hauteur de la vitrine : 750 mm)
 - 2 portes coulissantes thermopane suspendues côté service
 - rideau textile côté client



**Service longue durée - 24h
Transparence et performance exceptionnelle**

- Puls'Air System - vitrine réfrigérée de self-service « froid ventilé »
- concept Circul'Air system®, pour souffler l'air dans les portes arrière perforées et le diffuser de façon homogène à l'intérieur de la vitrine.
 - jusqu'à 7GN sur demande
 - éclairage LED
 - 3 étagères réglables en hauteur



**Vitrines de présentation
Gardez le contact avec vos clients !**

- Air System - Nouvelles vitrines réfrigérée de présentation à 1 niveau
- 600 mm de hauteur
 - jusqu'à 5GN
 - éclairage LED
 - 1 étagère réglable en hauteur
 - 2 portes coulissantes thermopane suspendues côté service

ÉCLAIRAGE



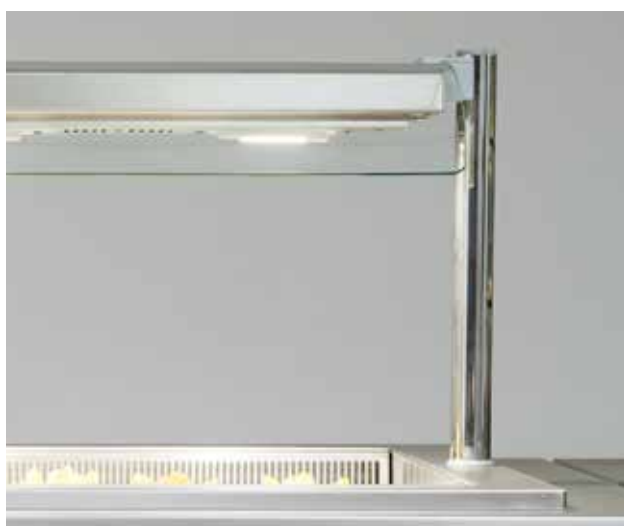
En standard

Éclairage LED sous le plafonnier



En option

Éclairage LED sous chaque étagère



En standard

Un spot LED par GN



En option

Éclairage LED dans les étagères

DESSUS



En standard

Dessus finition poli vibré,
bord tombé de 110 mm
en finition poli satiné



En option

Bord supérieur côté public en finition
poli miroir



Granit

Nous consulter



PierredePlan®

Nous consulter

FAÇADE STANDARD



En standard :
façade
à 100 mm du sol

En option :
façade à 100 mm
avec plinthe inox



En option :
façade continue
à 45 mm



En option :
façade continue
à 20 mm



RAMPE



En standard : Style rond

Rampe à plateaux avec 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur rehausses. Consoles support en acier inox Ø 42 mm avec fixation invisible sur corps de l'élément



En standard : rampe hauteur 800 mm



En option : Style trapèze

Rampe à plateaux 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué gris inox sur rehausses. Consoles support section 40x40 mm inox



En option : Style Cubic

Rampe à plateaux 3 tubes inox section rectangulaire 40x20 mm sur rehausses. Consoles support section 40x40 mm inox



En option : Granit ou Pierredeplan

Nous consulter



En option :
rampe en continue
hauteur 800 mm



En option :
rampe en PierredePlan®
hauteur 800 mm



En option : rampe en
PierredePlan® dans la continuité
du dessus, hauteur 900 mm

MONTANT



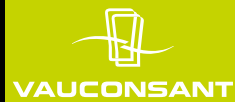
En standard : Style rond

Montants en tube rond Ø 42 mm
en acier inoxydable 18/10



En standard : Style Cubic

Montants en tube carré 40x40 mm
en acier inoxydable 18/10



CREATING
APPETITE

Rue Charles Hermite - ZI des Sables
BP 59 - 54110 Dombasle - 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