



VAUCONSANT
CRÉER DE L'APPÉTIT



FOOD LINE

AUSGABEWAND-SYSTEM MIT NEUTRALEN, GEKÜHLTEN ODER BEHEIZTEN ABLAGEN

Food Line ist ein völlig modulares Konzept, das aus Ausgabewänden besteht, die als Halterung für neutrale, gekühlte und beheizte Ablagen dienen.

Völlig individuell anpassbar, leistungsfähig, designstark und elegant, mit Food Line regen Sie den Appetit an und bringen mehr Leben und Animation rein, um so Ihre Kunden effizient zu binden!

AUSGABEWAND

Kapazität

- 2 oder 3 neutrale, gekühlte oder beheizte Ablagen

Standardausstattung

- Verkleidung aus 19 mm dicken, wasserdichten Schichtstoffplatten, 34 Dekore
- Abdeckung aus 20 mm dickem Pierredeplan® 800 mm Bodenfremheit, 28 Dekore. Kundenseitiges Band aus Schichtstoff, 34 Dekore

Ausführung

- 18-10 AISI 304 Edelstahl
- 4 Sockelfüße mit Bodenausgleichsschrauben aus Edelstahl

Optionen

- 230 V Steckdose einphasig+Erddung - IP55 aus Edelstahl, angeschlossen & geschützt
- Verkleidung der Haltewände nach Maß
- Abdeckung aus Granit, Corian, Hi-Macs, Holz
- Tablett-Abstellzone (600x130 mm)
- Dekor nach Kundenwunsch des vorderen Bandes des Abdeckungs aus Schichtstoff

NEUTRALE, GEKÜHLTE ODER BEHEIZTE ABLAGEN

Kapazität

- 600x450 mm
- 35 Glas-Verrinen Ø 80 mm
- 16 Schälchen Ø 120 mm
- 13 Auflaufformen 160x110 mm

Ausführung

- 18-10 AISI 304 Edelstahl

Standardausstattung

- Ablagen-Rahmen mit Hochglanzpolitur
- Abdeckplatte aus vorgespanntem Glas, 6 mm dick, Farbe: Perlengrau RAL 7035

Optionen

- Ablagen-Rahmen mit satiniert-gebürsteter Ausführung
- Ablagen-Rahmen mit Epoxy-Beschichtung
- Abdeckung der Ablage aus Glas mit RAL-Farbe nach Maß

GEKÜHLTE WANNE

Kapazität

- 1 GN 1/1 (530x325 mm), 30 mm tief
- 1 GN 1/1 (530x325 mm) für 100mm Behälter

Ausführung

- 18-10 AISI 304 Edelstahl mit Epoxy-Beschichtung
- Statisch-gekühlte Wanne, geeignet
- Kühlung mittels Kupferrohr-Kühlschlangen
- Isolierung durch Polyurethanschaum, FCKW frei

Option

- Edelstahl Wanne mit satiniert-gebürsteter Ausführung

WÄRMEPLATTE

TIEFGESETZTE WÄRMEPLATTE

Kapazität

- 1 GN 1/1 (530x325 mm)
- 1 GN 1/1 (530x325 mm) für 100 mm tiefe Behälter

Ausführung

- 18-10 AISI 304 Edelstahl mit Epoxy-Pulverbeschichtung
- Eingebaute Wärmeplatte aus vorgespanntem Glas mit integrierten Heizwiderständen
- Isolierung durch 30 mm Steinwolle

Option

- Edelstahl Wanne mit satiniert-gebürsteter Ausführung (tiefgesetzte Wärmeplatte)

TECHNISCHE BOX

Standardausstattung

- Verkleidung aus wasserdichten, 19 mm dicken Schichtstoffplatten, 34 Dekore
- Sockelfüße mit Bodenausgleichsschrauben aus Edelstahl

Technisches Abteil - Kalt

- Regelung per Telethermostat mit Digitalanzeige
- Lüftungsgitter aus Schichtstoff
- Kühlaggregat auf Quick out Führungsschienen
- Abtauwasser-Verdunstungsbehälter

Technisches Abteil - Warm

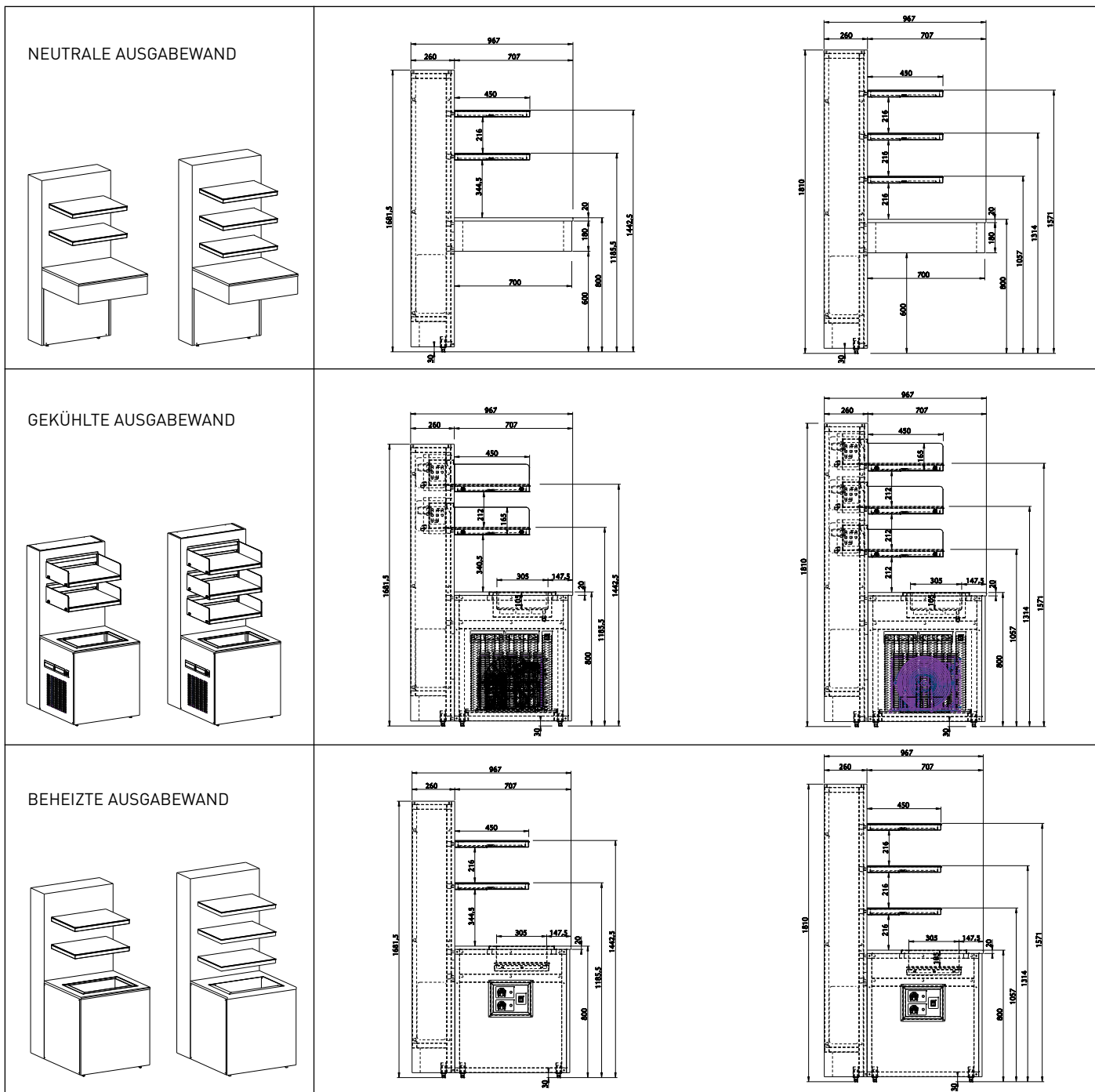
- Regelung per Thermostat und Kontrollampe
- Schutz durch Elektrosicherungen

Ausführung

- 18-10 AISI 304 Edelstahl

Optionen

- Full-out System: Kühlaggregat auf CNS-Schienen
- Tropenfestes Kühlaggregat
- Ohne Kühlaggregat geliefert (separates Kühlaggregat)



NEUTRALE AUSGABEWAND

Kapazität	2 Ablagen	3 Ablagen	Nach Maß
Höhe	1681 mm	1810 mm mm
Länge	760 mm	760 mm	760 mm
Breite	260 mm	260 mm	260 mm
Gewicht	66 Kg	76 Kg	
Haltewand mit neutralen Ablagen	Produkt-Nr. 777001	777002	777003

KALTE AUSGABEWAND - MITTLERE SERVICEDAUER - 4 STUNDEN

Kapazität	2 Ablagen	3 Ablagen	Nach Maß
Höhe	1681 mm	1810 mm mm
Länge	760 mm	760 mm	760 mm
Breite	260 mm	260 mm	260 mm
Gewicht	150 Kg	180 Kg	
Kühl. L. ⁽¹⁾	570 W	630 W	
Elekt. L.	760 W	760 W	
Haltewand mit gekühlten Ablagen und GN 1/1 Wanne, 30 mm tief	Produkt-Nr. 777004	777005	777006
Haltewand mit gekühlten Ablagen und GN 1/1 Wanne, für 100 mm tiefe Behälter	Produkt-Nr. 777007	777008	
Optionen			
Full-out System: Kühlaggregat auf CNS-Schienen (kompletter Ausschub)	Produkt-Nr. 711008	711008	
Mit tropenfestem Kühlaggregat ⁽²⁾	Produkt-Nr. 711009	711009	
Ohne Kühlaggregat geliefert (separates Kühlaggregat)	Produkt-Nr. 711010	711010	

WARMER AUSGABEWAND

Kapazität	2 Ablagen	3 Ablagen	Nach Maß
Höhe	1681 mm	1810 mm mm
Länge	760 mm	760 mm	760 mm
Breite	260 mm	260 mm	260 mm
Gewicht	80 Kg	100 Kg	
Elekt. L.	1000 W	1400 W	
Haltewand mit beheizten Ablagen und Wärmeplatte GN 1/1	Produkt-Nr. 777009	777010	777011
Haltewand mit beheizten Ablagen und tiefgesetzter Wärmeplatte GN 1/1 für 100 mm tiefe Behälter	Produkt-Nr. 777012	777013	

ALLGEMEINE OPTIONEN

Beschreibung	Option-Nr
230 V Steckdose einphasig + Erdung - IP55 aus CNS (angeschlossen, geschützt)	622009
Ablagen-Rahmen mit Epoxy-Pulverbeschichtung - pro Ablage	611018
Ablagen-Abdeckung aus Glas, RAL nach Maß - pro Ablage	644006
Abdeckplatte aus Granit, Corian, Hi-Macs, Holz	655010
Dekor nach Kundenwunsch des vorderen Bandes aus Schichtstoff - pro Meter	655011
Tablett-Abstellzone (600x130 mm) - pro Stück	655017

(1) Kühl. L. bei VT von -15°C angegeben

(2) Bei einer Raumtemperatur zwischen +26°C und +43°C und max. 60% Luftfeuchtigkeit zu benutzen