

18
10
AISI 304



Anlage zum Schaukochen : New Front Cooking Mobile Abzugshaube

In anspruchsvollen gastronomischen Orten stellt die Speisenausgabe – Frühstück – Abendessen – oft eine echte Herausforderung in Sachen Präsentation dar. Da ist es schwer, die richtige Lösung zu finden, um bei den Kunden den Appetit anzuregen ...

NEW FRONT COOKING

Zwar sind die live cooking Einrichtungen (Kochen vor dem Kunden) sehr effizient, um Ihr Restaurant zu dynamisieren, sie sind jedoch gleichzeitig auch unpraktisch wegen der Wartezeit vor der Kochstelle und dem Mangel an Sichtbarkeit bei der Zubereitung der Mahlzeiten, die oft durch eine wenig ästhetische Einrichtung oder durch eine Abzugshaube versteckt werden.

Das New Front Cooking ist DIE Lösung, um ein effizientes Schaukochen zu schaffen

Um ein Schaukochen zu schaffen, das Klarheit und Transparenz zur Speisenzubereitung bringt, um den Appetit anzuregen, um Ihre Kunden an Ihre Firma zu binden... Das New Front Cooking ist DIE Lösung, um :

- vielfältige Rezepte zu kreieren
- die Wartezeit an den Kochstellen abzuschnappen dank der Temperatureinhaltszone
- sich in jede Art von Raumdekoren zu integrieren

Kapazität

- 1 Induktionskochstelle, unter der Arbeitsplatte integriert
- 2 Induktionskochstellen, unter der Arbeitsplatte integriert
- Herstellung nach Kundenwunsch

Standard Einrichtungen

- Mobile Anlage mit tiefgezogener Multifunktions-schneideplatte / Unterlage, um Geräte abzustellen
- 1 oder 2 Induktionskochstellen von 3600 W Ø 220 mm

- 1 Temperatureinhaltszone bei 45°C (1520 mm lang - 25 mm tief) mit anti-Fall Anschlag für Teller
- 2 neutrale Schubladen GN 1/1-65 mm
- 1 neutrale Schublade als Abfallbereich
- Abdeckplatte aus PlanCeram
- Hustenschutz aus vorgespanntem Glas, 8 mm dick, mit 4 integrierten, verstellbaren LED-Spots (Verbrauch : 1 W/Spot, Leistung : 5 W/Spot)
- Frontverkleidung nach Kundenwunsch unter 34 Egger Standarddekoren oder gemäss spezieller Anfrage
- 6 Drehrollen, davon 2 mit Bremsen

Aufbau

- Rostfreier Edelstahl 18/10 AISI 304

Optionen

- Handwaschbecken (10L Füllmenge) mit automatischem Wasserhahn – Die leere Schublade wird zur Lagerung der Wasserkanister benutzt
- Abnehmbare Fussleiste
- 1 isolierte Schublade mit eutektischer Platte zur Kälteerhaltung
- Mobile Abzugshaube
- Zusätzliche Steckdose 220V / 16A

Standard Einrichtungen

- Neutraler Schrank oder Wärmeschrank, für 20 Behälter GN 1/1
- Wok (Induktion), 3500 W
- Induktionskochplatte, 3000 W
- Bain-marie 2 Suppenschüssel, 700 W
- Schneideplatte, 1100 W
- Bain-marie GN 1/1, 700 W
- Grillplatte für Pfannkuchen, 3600 W
- Panini Toaster, 1500 W
- Zentrifugaler Entsafter
- Blender
- Waffeleisen
- Mobiles Tellersilo
- Abfallbehälter

MOBILE ABZUGSHAUBE

Praktisch und ergonomisch, ihr Mast ermöglicht eine Drehung der Abzugshaube von 360°. Der Motor mit Leistungsvariator mit 3 Schaltstufen kann zusammen mit dem Aktivkohlefilter und einem Luftreinigungssystem durch Ionisierung 1000 m³ pro Stunde aufsaugen. Dank eines Schallschutzkastens, der phonisch perfekt isoliert ist, ist die Abzugshaube diskret und unauffällig !

Kapazität

- 1000 m³/Std

Standard Einrichtungen

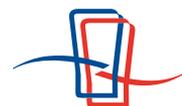
- Abzugshaube 360° drehbar
- Beleuchtung durch 3 Halogenspots, 3 x 20 W
- Motor mit Leistungsvariator, 3 Schaltstufen
- Aktivkohlefilter und Luftreinigungssystem durch Ionisierung
- Schallschutzkasten zur Geräuschkämpfung
- CNS-Frontverkleidung in Standardausführung, in einer der 34 Egger Standarddekore oder gemäss speziellen Anfrage
- Zugangstürchen zum Filter, um die Auswechslung zu erleichtern
- 4 Drehrollen aus rostfreiem Edelstahl Ø 100 mm davon 2 mit Bremsen

Aufbau

- Rostfreier Edelstahl 18/10 AISI 304

Option

- Abnehmbare Fussleiste



VAUCONSANT

Créer de l'appétit



Option Ergonomie

Artikel	Beschreibung	Elekt. L.
OEH030	1 isolierte Schublade mit eutektischer Platte zur Kälteerhaltung	
MCHT00000	Mobile Abzugshaube mit Filter (1000 m3/Stunde) - Motor mit Aktivkohlefilter und Luftreinigungssystem durch Ionisierung	135 W

Option Anschluss

PER040	Zusätzliche Steckdose 220V / 16A	
--------	----------------------------------	--

Option Hygiene

OEH040	Handwaschbecken (10L Füllmenge) mit automatischem Wasserhahn – Die leere Schublade für Abfälle wird zur Lagerung der Wasserkanister benutzt	
--------	---	--

Option Dekor

PDF100	Abnehmbare Fussleiste für das New Front Cooking	
PDF150	Abnehmbare Fussleiste für die Abzugshaube	

PlanCeram Abdeckplatte



1. Basalte
2. Blanc
3. Cannelle
4. Caramel
5. Ciment
6. Gris Perle
7. Lave
8. Oxyde Acier
9. Pierre Bleue
10. Régilisse
11. Sepia

Egger Frontverkleidung (Standarddekore)



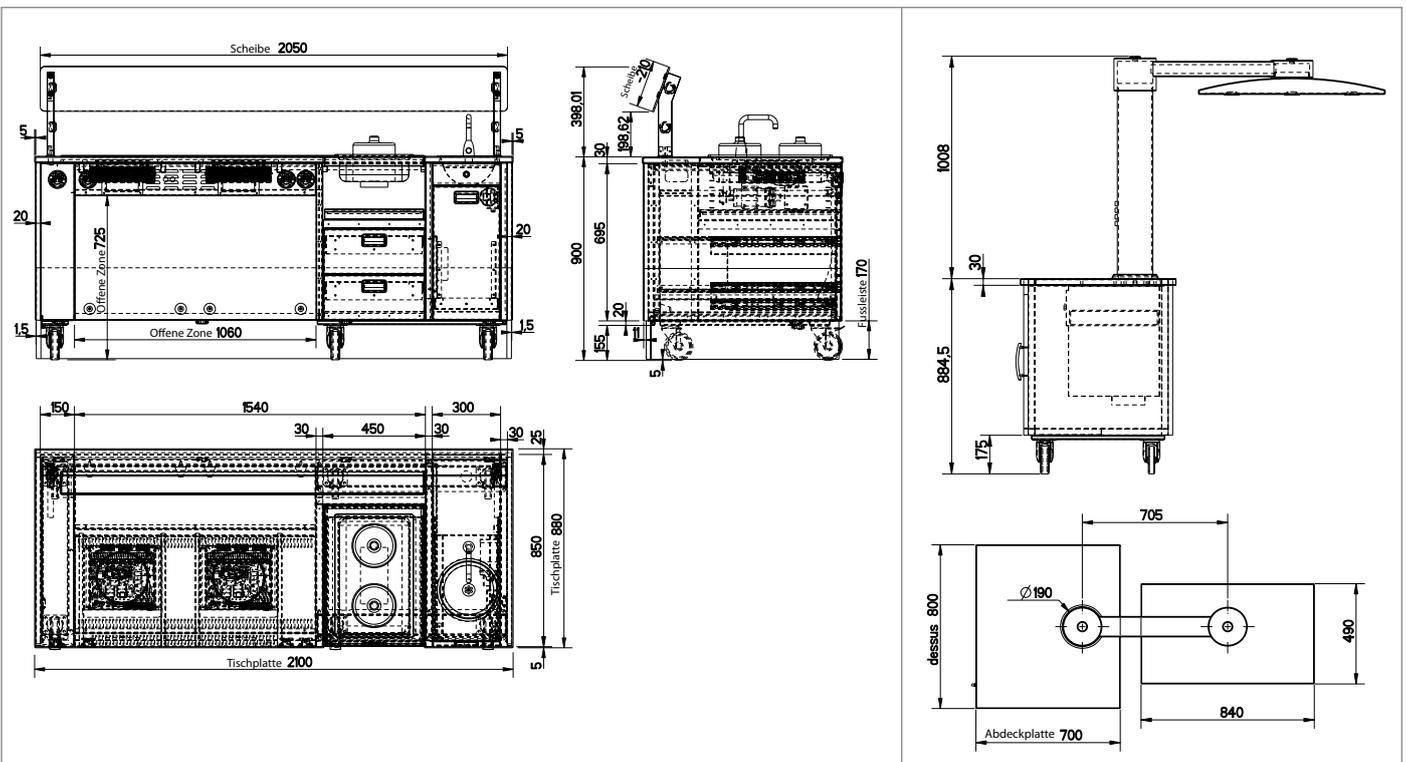
1. Carambole ST15 U625
2. Pomme verte ST15 U630
3. Tournesol ST15 U114
4. Mandarine ST15 U329
5. Orange ST15 U332
6. Aqua ST15 U535
7. Atoll ST15 U536
8. Gitane ST15 U525
9. Cerise ST15 U323
10. Bordeaux ST15 U311
11. Blanc Premium ST9 W1000
12. Blanc Premium ST18 W1000
13. Gris perle ST15 U763
14. Macadam ST15 U732
15. Noir ST2 U999
16. Noir ST18 U999
17. Camel ST9 U204
18. Nubuck ST9 U807
19. Erable de Starnberg naturel ST9 H1887
20. Zebrano sable ST22 H3006
21. Hêtre des Alpes naturel ST9 H3911
22. Coco bolo ST22 H3012
23. Noyer des Caraïbes naturel ST9 H3778
24. Epicéa de Bramberg ST22 H1487
25. Artwood crème ST9 F900
26. Zebrano anthracite ST22 H3005
27. Wenge du Mali ST22 H3058
28. Chêne de Highland anthracite ST9 H3363
29. Arkosa galet ST9 F276
30. Amalvi gris ST9 F210
31. Béton clair ST9 F274
32. Basaltino gris ST10 F396
33. Metallo bronze ST15 F633
34. Ardoise de castille ST10 F870

Zubehör

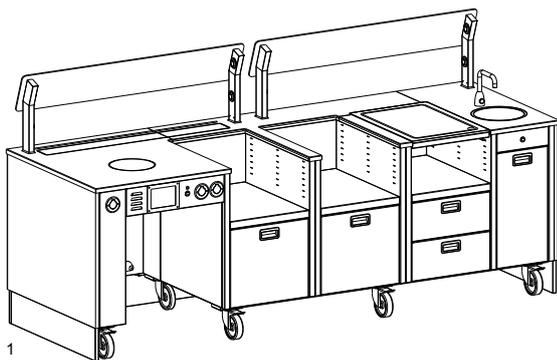


Artikel	Beschreibung	Elekt. L.
62035	Wok	3500 W
240312	Induktionskochplatte	3000 W
875006	Bain Marie 2 Suppenschüssel	700 W
870851	Schneideplatte	1100 W
875005	Bain Marie GN 1/1	700 W
120794	Kochplatte für Pfannkuchen	3600 W
245518	Panini Toaster	1500 W
212011	Blender - Basis mit Motor (einzelnd)	
212022	Blender - Mixbecher 2L aus rostfreiem Edelstahl	
212014	Blender - Mixbecher 4L aus rostfreiem Edelstahl	

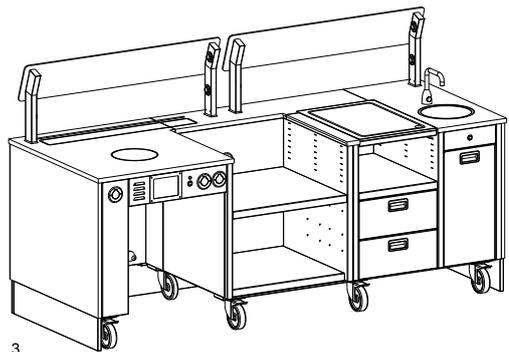
Artikel	Beschreibung
241555	Waffeleisen - Kapazität : 4 Waffeln
210352	Zentrifugaler Entsafter
212014	Satellite neutraler Schrank - 20 Behälter GN 1/1
241555	Satellite Wärmeschrank - 20 Behälter GN 1/1
777326	Mobiles Tellersilo - statisch beheizt, für Teller Ø 200 mm bis 260 mm
210352	Abfallbehälter



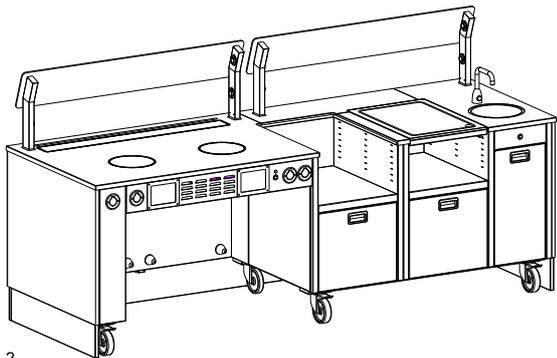
Durchgeführte Projekte nach Maß



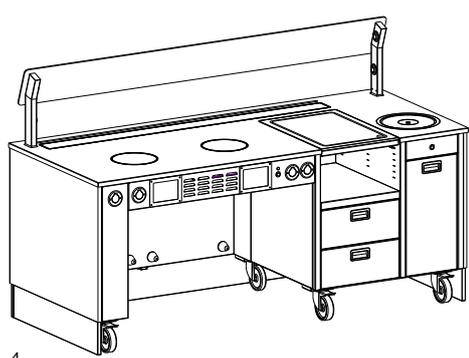
1



3



2



4

1. 1 Induktionskochstelle, 3 Multifunktionszonen, 1 Handwaschbecken
 2. 2 Induktionskochstellen, 2 Multifunktionszonen, 1 Handwaschbecken

3. 1 Induktionskochstelle, 2 Multifunktionszonen, 1 Handwaschbecken
 4. 2 Induktionskochstellen, 1 Multifunktionszone, 1 Abfallbehälter



Um Ihr New Front Cooking zu konfigurieren,
 scannen Sie diesen Code oder gehen Sie auf
www.newfrontcooking.com



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