



VAUCONSANT

LA DISTRIBUTION QUI
DONNE DE L'APPÉTIT

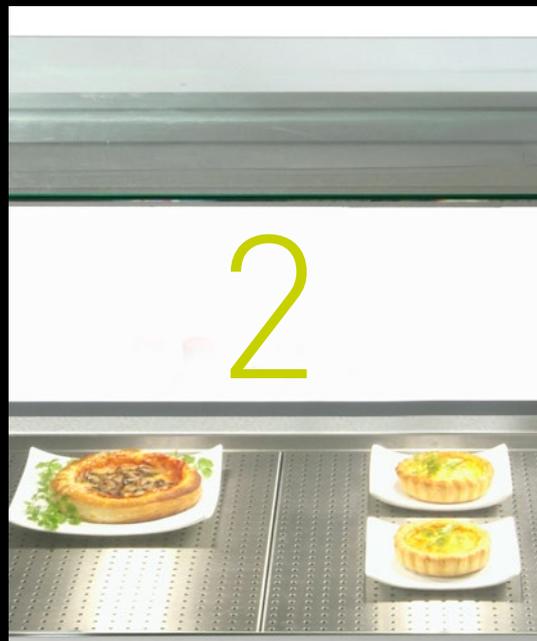
REVERSO
KÜHL- UND WARM-ERHALTUNG
MIT EIN UND DERSELBEN EINRICHTUNG

1



UMLUFTKÜHLUNG
Perfekt für Sandwiche,
Vorspeisen, Desserts ...

2



**UMLUFT WÄRME
+ HALOGENWÄRMEBRÜCKE**
perfekt für Croissants,
Quiches, Pizza ...

3



UMLUFT BAIN-MARIE
perfekt für warme Speisen, Sup-
pen, ...

CRÉER DE L'APPÉTIT

IMBISS, HOTEL-BUFFET, ... **REVERSO**, DIE LEISTUNGSFÄHIGE UND PRAKTISCHE 2-IN-1 LÖSUNG

DIE IDEALE LÖSUNG

Für Sandwichläden, Caterer, Hotelbuffets oder Animationskiosks ist Reverso die perfekte Lösung, um den ganzen Tag, warme oder gekühlte Produkte anbieten zu können (Croissants, belegte Brötchen, Quiches, Pizza, Salat, Getränke, Suppen, Nachspeisen, warme Speisen...), und das alles mit dem Platzbedarf eines einzigen Gerätes !

VEREINFACHEN SIE SICH DAS LEBEN !

Mit dem Reverso ist die Präsentation von warmen oder gekühlten Produkten so einfach wie «1, 2, 3 ...»

1 - UMLUFTKÜHLUNG

Perfekt für belegte Brötchen, Vorspeisen, Nachspeisen ...
(+5°C Kerntemperatur der Speisen bei +25°C Umgebungstemperatur :
2 Stunden lang mit dem Einsatz der gelochten Ebenen und 24 Stunden lang in der Wanne

2 - UMLUFTWÄRME DURCH DIE PERFORIERTE EBENE + WÄRMEBRÜCKE

Perfekt für Croissants, Quiches, Pizzas ...
(bis +40°C regelbar)

3 - UMLUFT- BAIN-MARIE

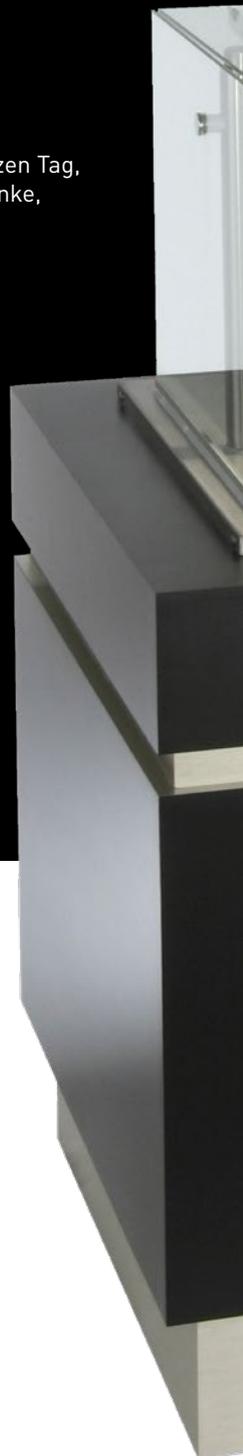
Für GN1/1 Behälter geeignet. Perfekt für warme Speisen, Suppen ...
(bis +90°C regelbar)

OPTIMIEREN SIE IHREN RAUM

Raum ist wertvoll ... Indem der Reverso 2 Funktionen (wärmen/kühlen) vereint, limitiert es Ihre Investition auf ein Einzelgerät und bringt Ihnen eine innovative Lösung zu Ihren Platzproblemen in Ihrem Restaurant, Shop oder Hotel.

WIRKLICH FUNKTIONELL

Mit dem Reverso sparen Sie sich kostbare Zeit ein !
Denn das Reverso können Sie von warm
auf kalt in nur 30 Minuten umschalten.





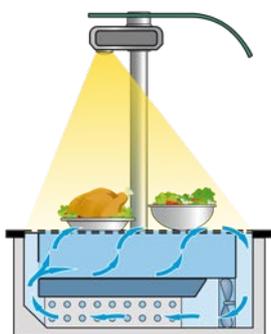
REVERSO

KALT UND WARM MIT EIN UND DEMSELBEN MODUL

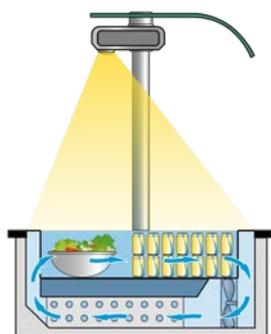
Alle unsere Anlagen sind mit Eco-Power Kompressoraggregaten ausgestattet, die **leistungsstärker und gleichzeitig auch wirtschaftlicher** sind. Sie ermöglichen eine Einsparung der Energiekosten von bis zu 20 %!

Aufgrund der völlig neuartigen Gestaltung des Luftflusses, die auf dem „Luftkreislauf-Prinzip“ basiert (die in der Wanne platzierten GN-Behälter verhindern Verluste), und durch den Einsatz der Eco-Power Kompressoraggregaten ermöglichen die Umluft-gekühlte Wannen eine **Einsparung des Stromverbrauchs von ungefähr 40 %** im Vergleich zu einer herkömmlichen Kühlwanne!

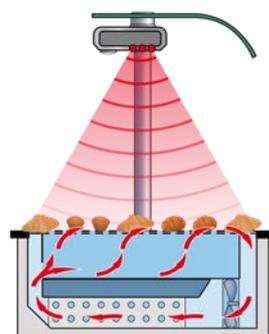
Nach diesem gleichen **Luftkreislauf-Prinzip** tragen das Umluft-Bain-Marie und die Funktion Bain-Marie des Reverso dazu bei, den Stromverbrauch im Vergleich zu einem herkömmlichen Bain-Marie um ungefähr 40 % zu reduzieren.



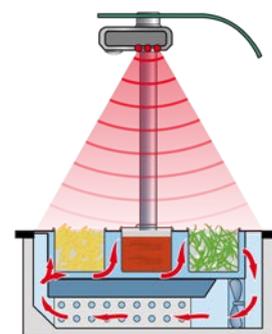
1. UMLUFT-KÜHLUNG
mit Einsatz der perforierten
Ebenen in der Wanne
für oberflächenbündige
Präsentation



1. UMLUFT-KÜHLUNG



2. UMLUFT-
WÄRMEERHALTUNG
+ Halogenwärmebrücke



3. UMLUFT-BAIN-MARIE
+ Halogenwärmebrücke





3 VERSCHIEDENE FUNKTIONEN MIT EIN UND DEMSELBEN GERÄT

GN 1/1 Behälter geeignete Wanne mit Umluftkühlung / Umluftwärme / trocken beheiztes Bain-Marie zur Ausgabe von Salaten, Getränken, Suppen, warmen Speisen ...



PERFEKT AUSGESTATTET

Das Reverso mit seinem Aufstanz ist optimal für Hotelbuffets (Frühstück, Brunch ...).

ERHALTEN SIE DAS BESTE DER GESCHMÄCKE

Dank seiner gelochten Ebenen ist die Luftzirkulation (kühl oder warm) homogen, so dass Ihre Vorspeisen, Desserts, belegte Brötchen, warme Snacks das Beste ihrer Saftigkeit behalten, ohne auszutrocknen.



HÖHENVERSTELLBARE PRÄSENTATIONSFLÄCHE

Dank seines exklusiven Systems von abnehmbaren Stützen bietet Ihnen das Reverso 3 mögliche Ausgabeneiveaus an : tief (Boden der Wanne), mittel, oder hoch (oberflächenbündige Präsentation).



SEHR LEICHT ZU BENUTZEN

Dank seiner 4-Positionen-Schalter
0 : Aus – 1 : Umluftkühlung – 2 : Umluftwärme –
3 : trockenbeheiztes Bain-Marie
Separate Regelung der LED-Beleuchtung und Halogenwärmebrücke



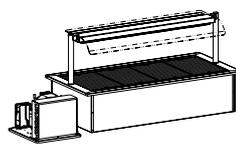
LEICHT UND SCHNELL ZU REINIGEN

Dank seines auf Gasteleskop hochklappbaren Verdampfers, lässt sich das Reverso im Nu reinigen.

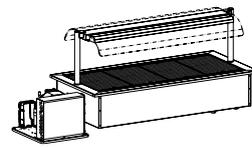


LEISTUNGSSTARK KOSTENSPARENDER EIN EINZIGES MODUL ANSTATT 2

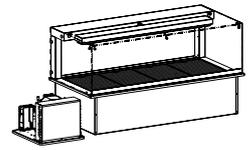
MULTIFUNKTIONSMODUL ERMÖGLICHT KALTE ODER WARME GERICHTE DEN GANZEN TAG LANG ANZUBIETEN



Reverso Wanne



Reverso Buffet



Reverso Vitrine

EINBAU-EINRICHTUNGEN - VISIO LINE

ARTIKEL-Nr.

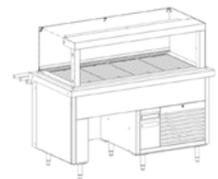
Einbau-Wanne		Einbau-Buffer		Einbau-Vitrine	Abmessungen (L x B x Tiefe. Wanne oder Höhe Hustenschutz)	Kapazität* Teller Ø 150 mm	Schalen 130x90 mm	Flaschen Ø 65 mm	Wanne	Kühl. L.	Elekt. L.**
Rundrohr	Vierkantrrohr	Rundrohr	Vierkantrrohr								
MDRO24021	MDRO24121	MDRB12021	MDRB12121	MDRP11021	820x700x290/430 mm	16/15	30/24	86/69	2 GN 1/1	800 W	M - 1000 W
MDRO24031	MDRO24131	MDRB12031	MDRB12131	MDRP11031	1150x700x290/430 mm	24/21	42/32	131/99	3 GN 1/1	1185 W	M - 1600 W
MDRO24041	MDRO24141	MDRB12041	MDRB12141	MDRP11041	1475x700x290/430 mm	32/27	60/44	176/129	4 GN 1/1	1185 W	M - 1800 W
MDRO24051	MDRO24151	MDRB12051	MDRB12151	MDRP11051	1800x700x290/430 mm	42/35	72/52	221/159	5 GN 1/1	1440 W	M - 2500 W



Reverso Wanne



Reverso Buffet



Reverso Vitrine

KOMPLETTE SB-EINRICHTUNGEN - EXIGENCE

ARTIKEL-Nr.

Wanne -offen. Unterbau		Buffer mit doppelseitigem gewölbtem Hustenschutz (530 mm hoch)	Präsentations- vitrine	Abmessungen (L x B x Höhe Wanne oder Hustenschutz)	Kapazität* Teller Ø 150 mm	Schalen 130x90 mm	Flaschen Ø 65 mm	Wanne	Kühl. L.	Elekt. L.**
Gewölbter	Gerad. Husten.Hustenschutz									
MDRO00121	MDRO02121		MDRP00021	930x820x900/430 mm	16/15	30/24	86/69	2 GN 1/1	800 W	M - 1200 W
MDRO00131	MDRO02131		MDRP00031	1385x820x900/430 mm	24/21	42/32	131/99	3 GN 1/1	1185 W	M - 1700 W
MDRO00141	MDRO02141	MDRB00041*	MDRP00041	1580x820x900/430 mm	32/27	60/44	176/129	4 GN 1/1	1185 W	M - 2400 W
MDRO00151	MDRO02151	MDRB00051*	MDRP00051	1930x820x900/430 mm	42/35	72/52	221/159	5 GN 1/1	1440 W	M - 3600 W

* Wanne / Vitrine ** M = einphasige Verkabelung (230 V einphasig + Erdung)

ES FROMAG

ES
NTRÉES

LES
BUFFE

KAPAZITÄT

Einbau-Version

- Von 2 bis 5 Behälter GN 1/1 - 100 in der Wanne
- Von 16 bis 42 Teller Ø 150 mm
- Von 30 bis 72 Schalen 130 x 90 mm
- Von 86 bis 221 Flaschen oder Getränkedosen Ø 65 mm

Komplett-Version

- Von 2 bis 5 Behälter GN 1/1 - 100 in der Wanne

Das Reverso wird gemäß der AFNOR AC D40-004 Richtlinie bezüglich der Speisenausgabe in Gemeinschaftskantinen hergestellt.

STANDARDAUSSTATTUNG

- Multifunktions-Lichtbrücke :
wasserdichte LED-Beleuchtung (4000°K, 210 Lm), Beleuchtung und Heizung durch eingebaute Halogenstrahler mit Sicherheitsglas (ein 200 W Strahler pro GN 1/1 Modul)
- Abnehmbare Zwischenstege zur Behältertrennung
- Erhöhte Flächen für oberflächenbündige Präsentation
- Kompressoraggregat (Gas-Kühlmittel R452a)
- Lüftungsgitter, an der Frontseite plaziert

AUSFÜHRUNG

- Rostfreier Edelstahl
- Ausführung der CNS-Abdeckung : gebürstete Politur
- Umluft-gekühlte Wanne, 105 mm tief. Kühlung mittels aufklappbarem Umluft-Verdampfer, Abtauung mittels integrierten elektrischen Widerständen
- Wannensboden, gelochter Lüftungskanal und Luftwiederaufnahme sind abnehmbar
- Umluft beheiztes Bain-Marie : Heizung unterhalb der Wanne durch elektrische Heizwiderstände mit verstärkten CNS-Schaufelblättern
- Sicherheitsthermostat als Schutz gegen Überhitzung
- Isolierung durch 30 mm dicke Steinwolle
- Multifunktions-Beleuchtungsbrücke aus Falzblech, 2 Rundrohrstützen Ø 42 mm oder Vierkantrohrstützen 40 x 40 mm
- Einseitiger oder doppelseitiger gewölbter Hustenschutz aus 6 mm dickem vorgespanntem Glas, mit abgerundeten und abgekanteten Ecken
- Präsentationsvitrine in kubischer Form aus vorgespanntem Glas, 6 mm dick, (kundenseitig geschlossen, bedienseitig offen) mit LED-Beleuchtung (LED-Leiste als Deckenleuchte) 4000° K, 210 lm in der Decke
- Einstellung der Funktionen Umluftkühlung, Warmluft und Umluft Bain-marie mittels Schalter

OPTIONEN

- Wanne für 200 mm tiefe Behälter
- Wanne für 150 mm tiefe Behälter
- Vertikale Stützen, hochglanzpoliert
- GN 1/1-100 Behälter mit Griffen und Deckel
- Abtauwasser-Verdunstungsbehälter
- Auffangbecken des Abtauwassers
- Tropenfestes Kühlaggregat
- Ohne Kühlaggregat geliefert (separates Kühlaggregat)



VAUCONSANT

LA DISTRIBUTION QUI
DONNE DE L'APPÉTIT