



**Taiga**  
Der gekühlte  
Präpariertisch, sehr  
leistungsfähig und  
wirklich kostensparend



**VAUCONSANT**



Der Einsatz von UVC-Lampen (Ultraviolett Typ C - Kurzwellen) als Option verringert das Risiko der Entwicklung und des Wachstums der Keimen, Viren und Bakterien, die sich im Luftstrom befinden

Sandwich-Shop, Zubereitung von Sushi, Salatbar, Buffet, Schulkantine (mit einem reduzierten Speiseangebot), Küche, Büros (zum Auspacken von Waren), die unter die Normen der Kühltette fallen, das Aufschneiden vor Kunden im Supermarkt (Käse, Fleisch...), usw. Mit Taïga halten Sie die Normen der HACCP für die Zubereitung ein, ohne dass sie in teure Anlagen in einem klimatisierten Raum investieren müssen

Garantierte Beibehaltung einer Temperatur, Einhaltung der HACCP-Normen, Lebensmittelsicherheit... Bieten Sie sich das Beste an! Dank des Einsatzes von **2 aufgehängten Verdampfern** über der Wanne, die es ermöglichen, **Luft ständig zu kühlen**, ist der gekühlte Präpariertisch Taïga die einzige Arbeitsfläche, die eine **flächendeckende Kühlung über die gesamte Arbeitsfläche** bis zu einer Höhe von 20 cm garantiert.

Er ermöglicht es Ihnen, Ihre Produkte mit den Modellen 2 und 3 GN bei einer kontrollierten **Durchschnittstemperatur** im Innern der Lebensmittel von **+4°C** und mit den Modellen 4 und 5 GN bei einer Durchschnittstemperatur im Innern der Lebensmittel von **+7°C** zuzubereiten und das bei einer Umgebungstemperatur von **+25°C!**

Der Einsatz von **UVC-Lampen** (Ultraviolett Typ C - Kurzwellen) als Option verringert das Risiko der Entwicklung und des Wachstums von **Keimen, Viren und Bakterien**, die sich im Luftstrom befinden.

Mit Taïga ist kein Kühlraum mehr nötig, um die Zubereitungsnormen der **HACCP einzuhalten!**

## Mehr Komfort, um optimal zu arbeiten

Mit Taïga wird die **Zubereitung von Speisen** zu einem wahren **Vergnügen!** Schluss mit der warmen Kleidung, den Krankheiten und den Unannehmlichkeiten, die mit der Arbeit in der Kälte verbunden sind!

**Im Gegensatz zu anderen Herstellern**, die eine Kältetechnik mit einer frontalen Laminarströmung verwenden, **verwendet Vauconsant die Kältetechnologie mit einer lateralen Laminarströmung**, die es ermöglicht, den **direkten Kontakt** mit der in Hüfthöhe des Bedieners eingeblasenen Kaltluft **zu vermeiden**.

Die Verwendung von **Kühlaggregaten der neuen Generation** erlaubt es, den **Geräuschpegel** erheblich zu **reduzieren** (durchschnittlich **60 dBA**) bei allen eingesetzten Aggregaten). Die Vibrationen, die mit der Kühlung verbunden sind, werden ebenso deutlich reduziert.

Diese neuen Aggregate **verringern** deutlich die **ausgeblasene Wärme** und erlauben es, die Umgebungstemperatur angenehm zu halten ... über den ganzen Sommer hinweg.

Ein abnehmendes Müdigkeitsgefühl, eine **angenehmere Umgebungstemperatur** zum Arbeiten, Ihre Angestellten werden es Ihnen danken!



## Eine Produktivität ohne Gleichen

Dank seiner **großen Abmessungen der Nutzfläche** (bis zu 5 GN) ermöglicht der gekühlte Präpariertisch Taïga es, **2 vollständig funktionelle Arbeitsplätze** aufzubauen. Mit dem Taïga richten Sie Ihren Arbeitsplatz im Handumdrehen ein! Die Formeinsätze lassen sich leicht verschieben oder anheben, damit eine oder mehrere Wannen untergebracht werden können. Dank seiner gekühlten Ablage verfügen Sie über einen Vorrat an Zutaten, der ihnen jederzeit zur Verfügung steht.

## Einfach zu gebrauchen und zu warten

**Um die Reinigung zu vereinfachen**, sind die Stützrahmen der Wannen und die Lüftungsabdeckung herausnehmbar, **ohne dass dafür Werkzeuge benötigt werden**. Die Baugruppen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 haben **abgerundete Ecken**.

Die **Auffangwanne** für das Tauwasser, das sich unter dem Tisch befindet, garantiert eine sofortige Sichtbarkeit des Wasserstands und lässt sich **leicht herausziehen**.

Das **Ablassventil** mit einem großen Durchmesser garantiert einen **schnellen Abfluss** des Reinigungswassers.

## Jederzeit verfügbar, egal wie Ihre Konfiguration für den Einsatz aussieht

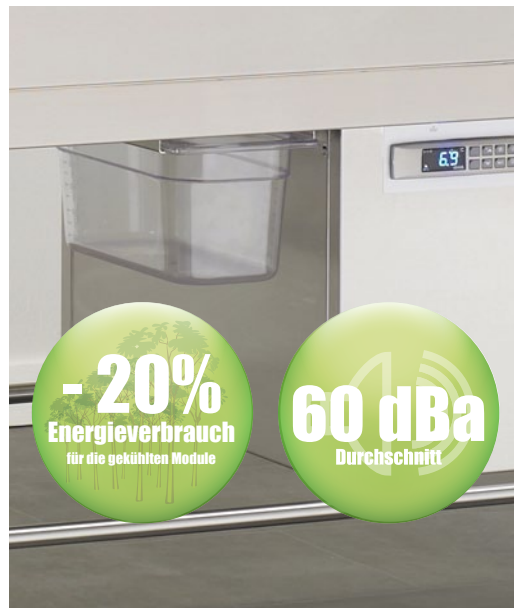
Auf 4 Rollen, von denen 2 automatisch blockieren, **um einen Standortwechsel schnell und einfach** zu ermöglichen oder auf einer Konsole montiert, der gekühlte Präpariertisch Taïga bietet **vielfältige Konfigurationen** an - für Labor, Küche, Shops, usw. -, um all Ihren Bedürfnissen gerecht zu werden.

## Sparen Sie bares Geld und tun Sie gleichzeitig etwas für die Umwelt

Taïga verwendet EcoPower-Kompressoren, die es ermöglichen, bis zu **20% Energie einzusparen!** Seine Kältetechnologie der lateralen Laminarströmung schafft einen **wirklichen «geschlossenen Kreislauf» kalter Luft**.

Ergebnis: **weniger Temperaturunterschied** zwischen der eingehenden und ausgehenden Luft als bei den Modellen anderer Hersteller, das bedeutet noch weniger Energieverbrauch.

Bei solch **hervorragenden Leistungsmerkmalen ist es unnötig, in teure Anlagen in einem klimatisierten Raum zu investieren**. Sie benötigen nur eine 220V/16A Stromversorgung, damit er funktioniert!



### Einfacher und schneller zu warten

Die Auffangwanne für das Tauwasser, das sich unter dem Tisch befindet, garantiert eine sofortige Sichtbarkeit des Wasserstands und lässt sich leicht herausziehen. Das Ablassventil mit einem großen Durchmesser garantiert einen schnellen Abfluss des Reinigungswassers.

### Mehr Komfort, bessere Produktivität und Ergonomie

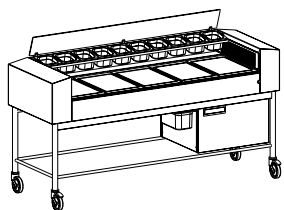
Taïga 5 GN ermöglicht es Ihnen, 2 vollständig funktionelle Arbeitsplätze zu betreiben.

Die Verwendung von Kühlaggregaten der neuen Generation erlaubt es, den Geräuschpegel erheblich zu reduzieren (durchschnittlich 60 dB(A)).

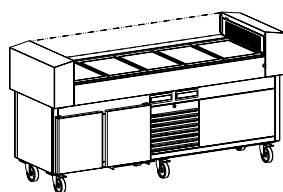
Die Formeinsätze lassen sich leicht verschieben oder anheben, damit eine oder mehrere Wannen untergebracht werden können.

### Weitere Einsparungen bei täglichem Einsatz

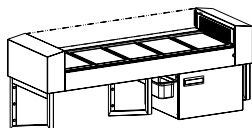
Die verwendeten EcoPower-Kompressoren ermöglichen es, bis zu 20% Energie einzusparen. Seine Kältetechnologie der lateralen Laminarströmung verbraucht weniger Energie als andere Laminarstrom-Kältetechnologien.



1



2



3

#### Kapazität

- Von 2 bis 5 GN1/1-100 Behälter (nicht im Lieferumfang)
- Gekühlte Reverse mit 2 Türen GN 1/1

#### Kapazität der Tragrahmen für Behälter

- Von 4 bis 10 GN1/6-100 Behälter (nicht im Lieferumfang)

#### Standardausstattungen

- Kühlaggregat (Kühlmittel R404a)
- Vertikaler Hustenschutz
- GN1/3 Behälter für das Abtauwasser
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsen

#### Ausführung

- CNS Ausführung
- Arbeitsplatte aus Polyethylen, Dicke 20 mm
- Aufgesetzter Verdampfer auf jeder Seite der Arbeitsfläche
- Umluft dank IP55 Motor auf CNS Träger
- Die Bauteile der Entlüftung ist ohne Werkzeug abnehmbar
- Angehängtes Gehäuse für den Kompressor
- Telethermostat mit Digitalanzeige
- Gestell aus CNS Rundrohr 42.4 mm

#### Als Extra

- Schneidebrett GN1/1 aus Polyethylen
- Hustenschutz
- CNS Rahmen für 4,6,8 und 10 GN1/6-100 mm Behälter (nicht im Lieferumfang)
- Tragrahmen aus CNS für GN1/1 Behälter
- Schiebender Tragrahmen GN1/1 aus CNS abnehmbar und mit Führungsschiene
- Keimtötende UVC Lampe

| Artikel                    | Kapazität        | Abmessungen                      | Kühl. L.         | Elekt. L. | Gekühlte Reverse (2)     |
|----------------------------|------------------|----------------------------------|------------------|-----------|--------------------------|
| Gestell mit Lenkrollen (1) | Einbau-modul (3) |                                  |                  |           |                          |
| 39011V                     | 31211V           | 2 GN 1/1-100                     | 1055x700x1080 mm | 800 W     | M - 600 W                |
| 39318V                     | 31318V           | 3 GN 1/1-100 - Spezial Schneider | 1400x700x1400 mm | 1440 W    | M - 1000 W               |
| 39300V                     |                  | Spezial Schneider Wagen          | 663x833x980 mm   |           |                          |
| 39014V                     | 31214V           | 3 GN 1/1-100                     | 1400x700x1080 mm | 1100 W    | M - 900 W                |
| 39114V                     |                  | 3 GN 1/1-100                     | 1400x700x1080 mm | 1100 W    | M - 900 W 2 Türen GN 1/1 |
| 39018V                     | 31218V           | 4 GN 1/1-100                     | 1745x700x1080 mm | 1100 W    | M - 900 W                |
| 39118V                     |                  | 4 GN 1/1-100                     | 1745x700x1080 mm | 1100 W    | M - 900 W 2 Türen GN 1/1 |
| 39020V                     | 31220V           | 5 GN 1/1-100                     | 2090x700x1080 mm | 1100 W    | M - 900 W                |
| 39120V                     |                  | 5 GN 1/1-100                     | 2090x700x1080 mm | 1100 W    | M - 900 W 2 Türen GN 1/1 |

#### Als Extra

| Artikel | Abmessungen   |
|---------|---|
| 39240V  | Schneidebrett GN1/1 aus Polyethylen   |
| 39260V  | Abstellbare perforierte CNS-Fläche GN1/1: schiebend auf Führungsschiene       |
| 39231V  | Hustenschutz für die gekühlte Arbeitsfläche 2 GN                              |
| 39236V  | Hustenschutz für die gekühlte Arbeitsfläche 3 GN                              |
| 39239V  | Hustenschutz für die gekühlte Arbeitsfläche 4 GN                              |
| 39241V  | Hustenschutz für die gekühlte Arbeitsfläche 5 GN                              |
| 39221V  | Tragrahmen für 2 GN1/3-100 oder 4 GN1/6-100 Behälter (nicht im Lieferumfang)  |
| 39226V  | Tragrahmen für 3 GN1/3-100 oder 6 GN1/6-100 Behälter (nicht im Lieferumfang)  |
| 39229V  | Tragrahmen für 4 GN1/3-100 oder 8 GN1/6-100 Behälter (nicht im Lieferumfang)  |
| 39230V  | Tragrahmen für 5 GN1/3-100 oder 10 GN1/6-100 Behälter (nicht im Lieferumfang) |
| 39215V  | CNS Rahmen 20x20 für GN1/1 Behälter (nicht im Lieferumfang)                   |
| 30139V  | Keimtötende UVC Lampe (15 W)  |



# 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

Made in France

