



VAUCONSANT

LA DISTRIBUTION QUI
DONNE DE L'APPÉTIT

BUFFET ISOLÉ, BUFFET RÉFRIGÉRÉ «FROID STATIQUE» ET PARE HALEINE 1 NIVEAU POUR BUFFET




10/18
AISI 304

afnor
AC D40-004

- 20%
conso.
d'énergie

60 dBa
en moyenne


R-455A

RÉCRÉA KID

PLUS ECO-RESPONSABLE

GROUPE AU R455-A

PLUS SILENCIEUX

GROUPE FRIGORIFIQUE 60 dBa,

SANS VIBRATIONS

Performants, pratiques et design, les buffets isolés ou réfrigérés Vauconsant vous apportent les meilleures solutions de présentation de vos préparations.

Les buffets réfrigérés sont conformes aux directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

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 ! Ils n'émettent que 60 dBa en moyenne. Les vibrations et la chaleur émises sont également nettement atténuées.

CAPACITÉ

- De 4 à 7 bacs GN 1/1 (non fournis)
- De 36 à 85 assiettes Ø 150 mm
- De 60 à 171 ramequins 130 x 90 mm
- De 200 à 507 bouteilles ou boîtes Ø 65 mm

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Rampe à plateaux à 650 mm du sol (3 profilés trapézoïdaux en aluminium)
- Façade et côtés 15 coloris unis, 13 tons bois et 5 effets de matière
- Niche à assiettes en plexi de 8 mm à chaque extrémité

CONSTRUCTION

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Dessus avec cuve en finition poli vibré. Bord tombé avant de 110 mm sur le périmètre (guidage plateaux) en finition poli satiné.
- Cuve isolée et réfrigérée «froid statique», non pentée, de 90 mm et 70 mm de prof.
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre.
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm descendant à 120 mm du sol. Protection par cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox de 25 mm sur les côtés de la façade
- Grille d'aération à lamelles
- Composants électriques sur glissières. Protection par fusibles

OPTIONS

- 4 roulettes pivotantes en inox Ø 80 mm
- Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)
- Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée
- Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée
- Sans groupe froid (groupe à distance)
- Niche à assiettes en plexi de 8 mm

PARE HALEINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube carré 40 x 40 mm ou rond Ø 42 mm
- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 60x30 mm, étagère avec double pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

OPTION

- Perche d'alimentation électrique

BUFFET AVEC CUVE ISOLÉE, PROFONDEUR 90 MM
BUFFET AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE, PROFONDEUR 90 MM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID



Capacité	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Longueur	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm	
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	
P. Frigo	272 W	272 W	396 W	396 W	
P. Electrique	400 W	400 W	500 W	500 W	
Capacité en assiettes / ramequins / bouteilles (1)	36/60/200	44/75/250	56/90/305	85/171/507	
Poids	133 Kg	154 Kg	178 Kg	223 Kg	
Buffets avec cuve isolée	Code	617207	617208	617209	617210
Poids	163 Kg	184 Kg	208 Kg	253 Kg	
Buffets avec cuve réfrigérée froid statique	Code	617214	617215	617216	617217
Option					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	629152	629152	629153	629153

BUFFET AVEC CUVE ISOLÉE,
BUFFET AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE, PROFONDEUR 70 MM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID



Forme	Hexagonale	Hexagonale	Octogonale	
Diamètre	1200 mm	1400 mm	1700 mm	
Hauteur	750 mm	750 mm	750 mm	
P. Frigo	396 W	396 W	665 W	
P. Electrique	500 W	500 W	620 W	
Poids	220 Kg	275 Kg	314 Kg	
Buffets avec cuve isolée	Code	617211	617212	617213
Poids				
Buffets avec cuve réfrigérée froid statique	Code	617218	617219	617220
Option				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	629153	629153	629155

PARE HALEINE SANS ÉCLAIRAGE



Capacité	4 GN	5 GN	6 GN	7 GN	
Longueur	1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm	
Largeur du pare haleine droit	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	
Largeur du pare haleine galbé	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	
Hauteur	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	
P. élect.	32 W	40 W	48 W	56 W	
Poids	22 Kg	27 Kg	32 Kg	39 Kg	
Pare haleine droit	Code	618230	618231	618232	618233
Pare haleine galbé	Code	618236	618237	618238	618239
Option					
Perche d'alimentation électrique - tube inox 40 x 40 x h 2000 mm, l'unité (2)	Code	629323	629323	629323	629323

(1) Assiettes Ø 150 mm / Ramequin 130 x 90 mm / Bouteilles Ø 65 mm

(2) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.



PARE HALEINE À 1 NIVEAU AVEC ÉCLAIRAGE PAR SPOTS LED

Forme		Hexagonale	Octogonale
Longueur		Ø 1100 mm	Ø 1100 mm
Hauteur		740 mm	740 mm
P. élect.		150 W	150 W
Poids		30 Kg	35 Kg
Pare haleine droit	Code	618294	618295
Option			
Perche d'alimentation électrique - tube inox 40 x 40 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code	629323	629323

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

OPTIONS COMMUNES AUX BUFFETS ISOLÉS ET RÉFRIGÉRÉS

Capacité		hexagonale		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
		hexagonale	hexagonale	octogonale			
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	629141	629141	629141	629141	629141	629141
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629138	629138	629138
Bac de récupération des eaux GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	629148	629148	629148	629148	629148	629148
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (1)	Code	629213	629213	629213	629213	629213	629213
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (1)	Code	629214	629214	629214	629214	629214	629214
Niche en plexi de 8 mm pour assiettes	Code	629303	629303	629303	629303	629303	629303

(1) Hauteur à définir à la commande.

