



18
10
AISI 304

Module de LiveBaking

Dans les lieux de restauration exigeants, l'animation autour des desserts représente souvent un vrai défi en matière de présentation. Difficile de trouver la bonne solution pour mettre les clients en appétit ...

NEW FRONT BAKING

Le New Front Baking c'est LA réponse pour créer une animation efficace qui apporte vérité et transparence à la préparation de pâtisseries variés pour créer de l'appétit, fidéliser vos clients, en s'intégrant parfaitement dans tous les types de décor .

Capacité

- 1 zone de cuisson à induction intégrée sous le plan de travail
- Réalisation sur mesure

Équipements standards

- Élément mobile avec décaissé multifonction plaque de découpe / support pour placer des équipements à poser
- 1 zone de cuisson de 1300 W - Ø 180 mm
- 2 tiroirs neutres GN 1/1-65 mm
- 3 tiroirs réfrigérés GN 1/1-100 mm
- 1 tiroir réfrigéré GN 1/1-200 mm
- 2 tiroirs chauffants GN 1/1-100 mm
- 1 tiroir vide déchets
- Pare haleine en verre trempé de 8 mm d'épaisseur avec 4 spots LED orientables intégrés
- Façade au choix parmi 34 décors Egger standard ou sur mesure
- 8 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 4 avec frein

Construction

- Acier inoxydable 18/10 AISI 304
- Plan de travail en PlanCeram de 23 mm d'épaisseur

Options

- Lave main (10L d'autonomie) avec robinet automatique – Le tiroir vide déchets sera utilisé pour stocker les bidons d'eau
- Plinthe amovible
- Vide déchet intégré au plan de travail
- Poubelle polyéthylène pour le tiroir vide-déchets
- Prises 230V / 16A supplémentaires
- Façade «Premium» sur mesure

Équipements complémentaires

- Wok induction 3500 W
- Plaque chauffante induction 3000 W
- Bain marie 2 soupnières 700 W
- Bain marie GN 1/1, 700 W
- Crêpière, 3600 W
- Blender 750 W
- Gaufrier 1800 W
- Centrifugeuse 800 W
- Chauffe assiettes mobile 950 W



VAUCONSANT

Créer de l'appétit



Pour en savoir plus sur le concept
New Front Baking,
scannez ce code ou rendez-vous sur
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



VAUCONSANT
Créer de l'appétit